KISI-KISI UJIAN SEKOLAH BERSTANDAR NASIONAL
SEKOLAH MENENGAH ATAS / MADRASAH ALIYAH
TAHUN PELAJARAN 2018/2019

Mata Pelajaran : Prakarya dan Kewirausahaan (Pengolahan)
Kurikulum : 2013
Program Studi : IPA dan IPS

A. TEORI

Level Kognitif	Lingkup Materi					
	Karakteristik Kewirausahaan	**Perencanaan Usaha**	**Sistem Produksi**	**Keuangan**	**Pemasaran**	**Evaluasi dan Laporan Usaha**
Pengetahuan dan Pemahaman • Menjelaskan • Menyebutkan • Mengidentifikasi • Menentukan • Memaknai	Peserta didik mampu mengidentifikasi: - Jenis karakteristik atau dimensi kewirausahaan (kualitas dasar dan kualitas instrumental kewirausahaan) - Ciri-ciri seorang wirausahawan - Keberhasilan dan kegagalan wirausahawan	Peserta didik mampu mengidentifikasi dan menentukan: - Ide dan peluang usaha - Analisa peluang usaha - Sumber daya yang di butuhkan - Administrasi dan pemasaran - Komponen perencanaan usaha - Langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha	Peserta didik mampu menjelaskan dan menentukan: - Jenis dan karakteristik bahan dan alat pengolahan - Macam-macam makanan awetan nabati dan hewani, makanan khas asli daerah, makanan international dari bahan pangan nabati dan hewani, makanan daerah yang dimodifikasi dan makanan fungsional - Teknik pengolahan/ pengawetan nabati dan hewani - Tahapan proses pengolahan/	Peserta didik mampu menjelaskan dan menentukan: - Komponen biaya produksi - Perhitungan harga pokok produki - Biaya tetap - Biaya tidak tetap - Taksiran harga jual - Perhitungan titik impas (BEP) - Penentuan harga jual - Perhitungan laba rugi	Peserta didik mengidentifikasi dan menentukan: - Konsumen dan pesaing - Strategi pemasaran - Rencana pemasaran - Media pemasaran - Strategi promosi - Rencana promosi - Media promosi - Teknik pembuatan media promosi - Sistem konsinyasi	Peserta didik mampu mengidentifikasi dan menentukan: - Komponen evaluasi hasil usaha

Level Kognitif	Lingkup Materi					
	Karakteristik Kewirausahaan	**Perencanaan Usaha**	**Sistem Produksi**	**Keuangan**	**Pemasaran**	**Evaluasi dan Laporan Usaha**
			pengawetan nabati dan hewani - Jenis dan kegunaan bahan kemas - Teknik penyajian dan pengemasan			
Aplikasi • Menunjukkan bukti • Menyimpulkan • Menginterpretasikan • Menyusun • Menerapkan	Peserta didik mampu mengaplikasikan pengetahuan dan pemahaman tentang: - Karakteristik wirausahawan - Pengembangan kewirausahaan - Keberhasilan dan kegagalan wirausahawan	Peserta didik mampu mengaplikasikan pengetahuan dan pemahaman tentang: - Ide dan peluang usaha - Analisa peluang usaha - Sumber daya yang di butuhkan - Administrasi dan pemasaran - Komponen perencanaan usaha - Langkah-langkah penyusunan perencanaan usaha	Peserta didik mampu mengaplikasikan pengetahuan dan pemahaman tentang: - Tahapan proses pengolahan makanan khas daerah - Teknik pengemasan - Teknik pengolahan makanan internasional - Teknik penyajian dan pengemasan	Peserta didik mampu mengaplikasikan pengetahuan dan pemahaman tentang: - Biaya tetap - Biaya tidak tetap - Taksiran harga jual - Perhitungan titik impas (BEP)	Peserta didik mampu mengaplikasikan pengetahuan dan pemahaman tentang: - Strategi promosi - Rencana promosi - Media promosi - Teknik pembuatan media promosi	Peserta didik mampu mengaplikasikan pengetahuan dan pemahaman tentang: - Permasalahan usaha dan solusinya - Pengembangan usaha - Teknik pembuatan laporan - Tahap pembuatan laporan
Penalaran • Menganalisis • Mengklarifikasi • Mengekspresikan data	Peserta didik mampu menggunakan nalar dalam: - Pengembangan	Peserta didik mampu menggunakan nalar dalam: - Ide dan peluang	Peserta didik mampu menggunakan nalar dalam: - Teknik pengolahan/pengawet		Peserta didik mampu menggunakan nalar dalam: - Strategi promosi	Peserta didik mampu menggunakan nalar dalam: - Permasalahan

Level Kognitif	Lingkup Materi					
	Karakteristik Kewirausahaan	**Perencanaan Usaha**	**Sistem Produksi**	**Keuangan**	**Pemasaran**	**Evaluasi dan Laporan Usaha**
• Menyelesaikan masalah • Memprediksi	kewirausahaan - Keberhasilan dan kegagalan wirausahawan	usaha - Analisa peluang usaha - Sumber daya yang di butuhkan - Komponen perencanaan usaha	an - Tahapan proses pengolahan/pengawet an - Teknik penyajian dan pengemasan		- Rencana promosi - Media promosi - Sistem konsinyasi	usaha dan solusinya - Pengembangan usaha - Teknik pembuatan laporan

B. PRAKTIK

Level	Perencanaan Usaha	Sistem Produksi	Pemasaran
Imitasi • Meniru • Mencontoh		Peserta didik dapat mengolah makanan sesuai dengan contoh makanan yang disajikan, sehingga menghasilkan: - makanan awetan dari bahan pangan nabati - makanan awetan dari bahan pangan hewani - makanan khas asli daerah dari pangan nabati dan hewani - makanan internasional dari pangan nabati dan hewani - makanan daerah yang di modifikasi - makanan fungsional	Peserta didik dapat memasarkan produk usaha secara langsung, jenis produk yang dapat dipasarkan dapat berupa: - makanan awetan dari bahan pangan nabati - makanan awetan dari bahan pangan hewani - makanan khas asli daerah dari pangan nabati dan hewani - makanan internasional dari pangan nabati dan hewani - makanan daerah yang di modifikasi - makanan fungsional
Manipulasi • Menerapkan	Peserta didik dapat membuat perencanaan usaha sesuai dengan arahan/ petunjuk/ format yang telah ditentukan tentang pengolahan makanan: - makanan awetan dari bahan pangan nabati - makanan awetan dari bahan pangan hewani - makanan khas asli daerah dari pangan nabati dan hewani - makanan internasional dari pangan nabati dan hewani - makanan daerah yang di modifikasi - makanan fungsional	Peserta didik dapat mengolah makanan sesuai dengan arahan/ petunjuk/ format yang telah ditentukan tentang pengolahan: - makanan awetan dari bahan pangan nabati - makanan awetan dari bahan pangan hewani - makanan khas asli daerah dari pangan nabati dan hewani - makanan internasional dari pangan nabati dan hewani - makanan daerah yang di modifikasi - makanan fungsional	Peserta didik dapat memasarkan produk usaha makanan sesuai dengan arahan/ petunjuk/format yang telah ditentukan secara langsung tentang pengolahan makanan: - pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati - pengolahan makanan awetan dari bahan pangan hewani - pengolahan makanan khas asli daerah (orisinil) dari bahan pangan nabati dan hewani - pengolahan makanan internasional - pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi - pengolahan makanan fungsional

Level	Perencanaan Usaha	Sistem Produksi	Pemasaran
Presisi • Menyelesaikan • Menyajikan		Peserta didik dapat mengolah makanan yang menghasilkan produk sesuai komposisi (rasa, warna, penyajian) untuk: - makanan awetan dari bahan pangan nabati - makanan awetan dari bahan pangan hewani - makanan khas asli daerah dari pangan nabati dan hewani - makanan internasional dari pangan nabati dan hewani - makanan daerah yang di modifikasi - makanan fungsional	Peserta didik dapat memasarkan produk usaha secara langsung sesuai dengan kaidah bahasa promosi yang tepat sesuai dengan pangsa pasar, untuk jenis produk Peserta didik dapat menyajikan media promosi berdasarkan pengetahuan dan pengalaman yang telah diperoleh sebelumnya.
Artikulasi • Mengintegrasikan • Memodifikasi		Peserta didik dapat mengartikulasi prosedur/tahapan pembuatan makanan, mengolah makanan dan menyajikan sesuai dengan yang menghasilkan : - makanan awetan dari bahan pangan nabati - makanan awetan dari bahan pangan hewani - makanan khas asli daerah dari pangan nabati dan hewani - makanan internasional dari pangan nabati dan hewani - makanan daerah yang di modifikasi - makanan fungsional	Peserta didik dapat mengartikulasi kegiatan pemasaran produk usaha secara langsung dan atau tidak langsung dengan membuat modifikasi: - media promosi dan atau - pemasaran
Naturalisasi • Menciptakan • Mendesain • Membuat • Menentukan	Peserta didik dapat membuat perencanaan usaha dengan kreatifitas/ inovasi.	Peserta didik dapat menciptakan kreasi/ inovasi produk : - makanan awetan dari bahan pangan nabati - makanan awetan dari bahan pangan hewani - makanan khas asli daerah dari pangan	Peserta didik dapat membuat: desain/ media promosi untuk memasarkan produk usaha secara langsung atau tidak langsung.

Level	Perencanaan Usaha	Sistem Produksi	Pemasaran
		nabati dan hewani - makanan internasional dari pangan nabati dan hewani - makanan daerah yang di modifikasi - makanan fungsional	